# FICHA TÉCNICA

## ATÚN AHUMADO



## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| **NOMBRE CIENTÍFICO:** | Thunnus albacares. |
| **INGREDIENTES:** | Atún, sal, aroma natural y humo. |
| **PRESENTACIÓN:** | Sobres: 100 g ☐ — Uni/Caja: 10 — Pieza: 1,0/1,5 kg 1,5/2,5 kg ■ — Uni/Caja: 3 2 ó 6<br>☐ Precortado ■ Entero |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** | Lomo de atún ahumado. |
| **COND. DE CONSERVACIÓN:** | En refrigeración entre 0 y 3 ºC. |
| **COND. DE TRANSPORTE:** | En vehículos con habitáculo refrigerado entre 0 y 5 ºC. |
| **VIDA ÚTIL:** | Sobres: 45 días en refrigeración.<br>Piezas: 60 días en refrigeración. |
| **MODO DE EMPLEO:** | Producto listo para ser consumido. |

## ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

| | |
|---|---|
| **ENVASE UNITARIO:** | Sobres: Plataforma y bolsa plástica cerrada a vacío.<br>Piezas: Bolsa plástica cerrada al vacío. |

## COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

**CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

| | |
|---|---|
| **Aspecto** | Lomo de atún ahumado en forma de barra o loncheado. |
| **Color** | Propio de la especie. |
| **Aroma** | Suave aroma a humo. |
| **Sabor** | Agradable por el intenso sabor de la especie y la suavidad del ahumado. |
| **Textura** | Firme. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS y CONTAMINANTES QUÍMICOS:**

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:**
(Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Humedad** | | 59,0 | % |
| **Grasa** | | 2,3 | % |
| **Proteína** | | 33,63 | % |
| **Cenizas** | | 4,1 | % |
| **Hidratos de Carbono** | | 0,5 | % |
| **Energía** | | 157 | Kcal/100g |
| **Omegas** | **3** | 559 | mg/100g |
| | **6** | 85 | |

## PROCESO DE ELABORACIÓN:

| | |
|---|---|
| **DESCRIPCIÓN:** | Partiendo de una materia prima seleccionada, el pescado es salado con sal seca, secado y ahumado con maderas nobles. |